



Oö.
Landesjagdverband
Ihre Oö. Jägerschaft

ECHTHEIT GENIESSEN

Wildbret-Rezepte

*Wild
durch's
JAHR*



Echtheit genießen!

Wertvoll, hochwertig und ein kulinarischer Genuss, all das ist unser Lebensmittel „Wildbret“. Werfen Sie mit dieser Broschüre einen Blick auf abwechslungsreiche Rezepte und spannende Tipps, rund um ein regionaltypisches Produkt mit dem Sie garantiert „Echtheit genießen“.

Herrliches Wildbret ist eines der Produkte unserer Jagd, das jeder konsumieren kann. Denn das Fleisch einheimischer, frei lebender Wildarten ist in vielerlei Hinsicht ein wahrer Festbraten. Es ist gesund, bekömmlich und auch außerhalb der herbsttypischen Wildbret-Zeit, sind Reh oder Hirsch regional und frisch erhältlich. Der Preis von Wild ist nicht höher als der eines Spitzenteils vom Rind und es gibt eine Vielzahl weiterer interessanter und köstlicher Gerichte, abseits des klassischen, im Einheitssaft geschmorten Wildbraten. Aufwändige Rezepte sind nicht nötig, denn beim

*Wild kochen?
Halb so wild!*

Kochen oder auch Grillen von Wildbret reicht ein kurzes Braten der feingesalzenen und gepfefferten Filets meist schon aus. Fünf köstliche und dennoch ganz einfache Wild-Rezepte quer durch alle Jahreszeiten haben wir, gemeinsam mit der leidenschaftlichen Wildbret-Köchin Anna Seyr für Sie zusammengestellt, natürlich auch gleich ausprobiert und gekocht. Begleitet mit tollen Tipps und Tricks, die Ihnen beim Zubereiten von Wild helfen. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss beim Durchblättern bzw. Nachkochen und einen guten Appetit. 





Inhalt

<i>Heimisches Wildbret:</i>	
Das Beste aus der Natur	Seite 04
<i>Interview:</i>	
Wild gekocht mit Anna Seyr	Seite 06
<i>Rezepte:</i>	
Rehleber auf Wildkräuter-Brot-Salat	Seite 08
Wildtaubenbrust mit Spargelrisotto	Seite 10
Gamsragout	Seite 12
Wildentenbrust mit gebratenem Sommergemüse	Seite 14
Gerollter Hasenlauf im Natursafterl	Seite 16
Hasensuppe	Seite 18
<i>Direktvermarkter:</i>	
Wildbret vom Jäger aus Ihrer Region	Seite 20
<i>Die Wildbretplakette:</i>	
Ausgezeichnete Gastronomie	Seite 23

DAS BESTE aus der Natur!

*Heimisches Wildbret ist ein gesundes,
unverfälschtes Lebensmittel direkt
aus der Natur – schmackhaft, nährstoffreich,
kalorienarm und fettarm.*

*Die Jagd liefert beinahe ganzjährig dieses
regionale Produkt, indem sie natürliche
Ressourcen nachhaltig nutzt.*



Wildtiere leben weitgehend stressfrei in freier Natur. Sie ernähren sich von feinen Kräutern und Gräsern, von Knospen, Blättern und Früchten der Bäume und Sträucher. Also nur vom Besten, und das schmeckt man auch: So entsteht der würzige, unverwechselbare Geschmack des Wildbrets.

Wild ernährt sich vielseitig und ist ausgiebig in Bewegung. Das macht das Fleisch besonders nährstoffreich, zugleich aber mager und kalorienarm. Es ist auch reich an Mineralstoffen, wie Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer und Zink, sowie an Vitamin B2.

Nicht zuletzt liefert Wildbret reichlich hochwertiges und leicht verdauliches Eiweiß bei einem sehr niedrigen Fettgehalt.

Wildbret ist ein hochwertiges Nahrungsmittel mit einzigartigen Vorzügen:

- leicht verdauliches Eiweiß
- geringer Fettanteil, wenig Cholesterin
- wenig Bindegewebe
- feinfaserige Muskelstruktur
- hoher Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren
- frei von Medikamenten, Hormonen und Mastfutter
- angenehmer, artspezifischer Geruch und Geschmack

Apropos Fett: Dieses wird oft als ungesunder Bestandteil der Nahrung angesehen, doch die sogenannten ungesättigten Fettsäuren haben sehr positive Wirkungen. Bekannte Beispiele sind die Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die zu einem hohen Anteil auch im Wildbret enthalten sind. Sie schützen vor Herz-Kreislauferkrankungen, indem sie Bluthochdruck entgegenwirken. Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren sind für die menschliche Ernährung essenziell: Sie sind lebensnotwendig, können jedoch vom Körper nicht selbst hergestellt werden. Wir finden sie außer in Wildbret nur in Fischen und pflanzlichen Ölen.



Verglichen mit Rind- und Schweinefleisch oder auch mit Geflügel aus der Massentierhaltung hat das natürlich gewachsene Wildbret viel zu bieten, sowohl in geschmacklicher als auch in ernährungsphysiologischer Hinsicht.

Der hohe Genusswert resultiert aus dem geringen Anteil an Bindegewebe sowie aus den zarten Muskelfasern, deren Durchmesser bei Wildtieren deutlich kleiner ist als bei landwirtschaftlichen Nutztieren.

Die dunkle Farbe des Wildbrets kommt dadurch zustande, dass es einen höheren Anteil an Muskelfarbstoffen aufweist als Fleisch von Nutztieren.

WILDBRET BEIM „JÄGER UMS ECK“

Ein sauberer Schuss, der das Wild sofort und nahezu stressfrei tötet, ist Voraussetzung für gute Qualität. Dass Wild unmittelbar nach der Erlegung in einen Kühlraum transportiert und dort unter strengen veterinärbehördlichen Auflagen untersucht und weiterverarbeitet wird, ist selbstverständlich.

Gewissenhafte Jäger und Wildbrethändler legen sich bei der Vermarktung von Wildfleisch die Latte sehr hoch. Sie wissen, dass sich nur erstklassige Qualität am Markt behaupten kann.

dass nur für erstklassige Qualität gute Preise erzielt werden können.

dass nur erstklassige Qualität dem Image der Jagd insgesamt förderlich sein kann.

Wenn Sie Wildbret in Top-Qualität aus heimischen Revieren beim Jäger oder Wildbrethändler kaufen, können Sie sicher sein, dass folgende Standards eingehalten wurden:

- nur gesundes, nicht gehetztes, gut genährtes Wild aus freier Wildbahn – fachgerecht erlegt
- innerhalb kürzester Zeit aufgebrochen
- binnen kürzester Zeit im Kühlraum eingelangt
- danach keine Unterbrechung der Kühlkette
- sachgerechte, hygienisch einwandfreie Verarbeitung
- Einhaltung der optimalen Fleischreifungsdauer
- gesetzeskonformer Kühl- und Verarbeitungsraum

Weitere Vorzüge von Wildbret:

- Die Erzeugung von Wildbret ist ökologisch unbedenklich und tierschutzgerecht.
- Nachhaltige Jagd hält das Gleichgewicht zwischen Wild und Wald sowie Wild und Landwirtschaft aufrecht.
- Wildtiere leben bis zur Erlegung völlig frei – keine Haltung, keine Tiertransporte.
- Wildbret wird direkt vor unseren Haustüren gewonnen.
- Als regionales Lebensmittel belastet sein Transport die Umwelt kaum.

FRAGEN SIE DANACH!

Wildbret von freilebenden Tieren unterscheidet sich vom Fleisch von Wild, das in Gattern gehalten wird. Untersuchungen zeigen, dass Gatterwild erhöhte Gesamtfettgehalte aufweist. Dies ist auf die eingeschränkte Bewegungsfreiheit und auf eine ev. Zufütterung im Gatter zurückzuführen.

Achten Sie daher beim Kauf von Wildbret auf die Herkunft. Fragen Sie bei der heimischen Jägerschaft nach! 



**WILDBRET AUS
FREIER WILDBAHN**

Wild gekocht mit Anna Seyr

Liebe Anna, Du bist beruflich Geschäftsführerin von Bogart 2.0 für Mode und Bogart Landhaus in Perg, kochst privat leidenschaftlich gerne und bist selbst seit einigen Jahren Jägerin. Welche Schlagwörter beschreiben Dich treffend?

Richtig, es gefällt mir, Familie und Freunde mit eigenem Wildbret zu bekochen und ich versuche dabei auch weiterhin kreativ, fleißig, wissbegierig, aber auch ehrgeizig, zielstrebig und organisiert zu sein. Das sind jene Eigenschaften, die mich wahrscheinlich am besten beschreiben.

Woher kommt Deine Passion für's Kochen?

Ich liebe Herausforderungen und so habe ich mich ständig auch in Richtung Genuss weiterentwickelt. Dabei habe ich immer wieder dazu gelernt und gebe das auch gerne weiter. Beim Kochen gibt es immer wieder neue Erkenntnisse, Techniken und Erfahrungen, die uns weiterbringen. Man hat also nie ausgekocht (lacht).

Welchem Gericht kannst Du einfach nicht widerstehen? Rosa gebratenem Rehrücken.

Und mit welcher Speise kann man Dich sprichwörtlich jagen? Mit Fast-Food!

Anna Seyr ist Mutter von drei erwachsenen Kindern, verheiratet, Jägerin und Köchin aus Leidenschaft. Der OÖ Landesjagdverband hat nachgefragt und Anna zum Interview gebeten.



Mit Liebe Kochen!
Dann kann gar nichts
mehr schief gehen!

Wie schwingst Du Deinen Kochlöffel? Eher kreativ oder präzise nach Rezept?

Kreativ! Und dabei lasse ich mich je nach Stimmung, Lust und Laune zu geschmacklichen Ideen verführen. Auch Zutaten können dabei noch variieren.

Welchen kulinarischen Höhepunkt möchtest Du unbedingt einmal ausprobieren?

Da würde ich am liebsten eine Gourmetreise durch Europa machen.

Hast Du auch ein Motto?

Hör nie auf zu lernen! Koche mit Liebe und Leidenschaft, verwende die besten Zutaten, dann wird es gelingen!

Man hört oft, Wildbret ist schwieriger als Schwein oder Rind zuzubereiten, stimmt das?

Nein, ganz und gar nicht! Es ist sogar einfacher als man denkt. Früher wurde alles viel zu lange vorbereitet und gekocht. So ist das Vorurteil entstanden, dass die Zubereitung von Wildbret schwierig und aufwändig ist. Es ist keine größere Herausforderung als anderes Fleisch.

Einige Besonderheiten sind jedoch zu beachten, die wir z.B. bei Wildkochkursen aufzeigen. Den Teilnehmern wird die Angst vor dem Kochen genommen und sie gehen mit viel Information rund um das Thema Wildbret nach Hause und mit der Erkenntnis: „Wild zubereiten ist halb so wild!“

Was sind diese Besonderheiten beim Zubereiten von Wildfleisch, die man beachten soll und welche Küchentipps kannst Du uns verraten?

Das sanfte, allmähliche Garen ist bei Wildfleisch besonders wichtig. Wildbret nicht zu lange kochen. Speziell Rehfleisch ist von Haus aus sehr zart und mürbe, und da ist das Kurzbraten die beste Empfehlung. Ganz wichtig ist auch, das Fleisch nach dem Anbraten rasten zu lassen, damit es sich wieder entspannen kann. Zu lang gebratenes Rehfleisch wird sehr zäh.

Beim Würzen gilt: Weniger ist mehr, da der charakteristische und feine Eigengeschmack des Wildbret sonst überdeckt wird. Wild harmonisiert hervorragend mit aromatischen Gewürzen wie Nelken, Wacholderbeeren, Majoran, Pfeffer, Liebstöckel, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Koriander und Knoblauch. Salz sollte nur sparsam eingesetzt werden. Das Wild auch nicht mit dem Schnitzelklopfen „weich“ klopfen. Wenn, dann nur mit einem breiten Messer oder einem Plattireisen plattieren.

Wichtig ist auch, nur die besten Zutaten zu verwenden. Denn alles was an das Fleisch oder in die Sauce gegeben wird, hat Auswirkungen auf den Geschmack. D. h. nur wertvolle Öle oder Butter zum Anbraten oder einen guten Wein zum Ablöschen verwenden. Und mein absoluter Geheimtipp: Mit Liebe kochen! Dann kann gar nichts mehr schief gehen!

Worauf muss man beim Einkauf achten? Wie erkennt man frisches Wildfleisch? Wildbret aus dem Supermarkt?

Wer Wert auf heimisches Wild legt, was natürlich zu empfehlen ist, kauft am besten direkt beim Jäger oder Fleischer sowie Wildbret-Händler (Wild aus freier Wildbahn verlangen). Denn die erlegten Stücke werden unter strengen, hygienischen Auflagen von den Jägern nach der Reifung küchenfertig aufbereitet und ordnungsgemäß verpackt.



Vor allem auf den Geruch sollte man beim Kauf achten. Frisches Wildbret sollte keinen allzu intensiven Geruch haben, sondern riecht leicht säuerlich und hat eine dunkle klare Farbe. Die Herkunft von im Supermarkt angebotenen verpackten Wild ist schwer nachzuvollziehen, da



es keine gesetzliche Kennzeichnungspflicht gibt. Fleisch aus Übersee, von Gatterwild, also Wildfleisch, und freilebenden Wild ist somit nicht erkenn- bzw. unterscheidbar.

Kann man Wildbret auch einfrieren, und wie lange ist es haltbar?

Wildbret kann wie jedes andere Fleisch eingefroren werden. Im Kühlschrank hält es etwa drei Tage. Eingefrorene Stücke werden am besten über Nacht zugedeckt im Kühlschrank aufgetaut.



BRAUHOF SEYR Josef und Anna Seyr
Greiner Strasse 2, 4320 Perg
TEL.: 0676 5552334
E-MAIL: gh.seyr@perg.at, WEB: www.seyr-perg.at

REHLEBER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Rehleber
1 Zwiebel
100 g Speckwürfel
Schuss Apfelessig
1 EL Mehl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Öl

Wildkräutersalat putzen und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren marinieren. Schwarzbrot-scheiben in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl knusprig braten, beiseite stellen. Für die Rehleber, Zwiebel in kleine Würfel schneiden

in Öl glasig anschwitzen, Speckwürfel dazu ebenfalls mitbraten, mit einem Schuss Essig ablöschen. Feine Silberhaut von Rehleber entfernen. Leber in Scheiben schneiden und 2x durchschneiden damit kleine Stücke entstehen. Leicht mit Mehl bestäuben. In Öl von allen Seiten scharf anbraten. Nicht zu lange braten sonst wird die Leber hart. Zwiebel und Speck dazu geben und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Wichtig: Rehleber niemals vorher würzen!

WILDKRÄUTER-BROT-SALAT

ZUTATEN:

Wildkräuter Salatmischung
oder selbst gesammelte
Wildkräuter:
Löwenzahnblätter
Giersch
Monatserdbeerblätter und Früchte
Gänseblümchen
Weißklee, etc.

Schwarzbrot
Olivenöl



Beim Sammeln von Wildkräutern tasten sie sich langsam vor, verwenden sie vorerst die Wildkräuter die sie kennen. Ein Seminar bei dem sie sich ein gewisses Grundwissen über Wildkräuter aneignen ist sehr empfehlenswert. Sie werden erstaunt sein, was alles genießbare in unserer Natur wächst. Wichtiger Grundsatz ist allerdings, die Kräuter nur an ungedüngten Wildwiesen zu sammeln.





REHLEBER

auf Wildkräuter-Brot-Salat

WILDTAUBENBRUST

mit Spargelrisotto



WILDTAUBENBRUST

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Wildtaubenbrüste
Salz, Pfeffer, Öl
1/4 l Wildfond
1 Schuss Portwein

Wildtaubenbrust mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer rundum würzen. Öl erhitzen mit der Hautseite zuerst einlegen knusprig braten, umdrehen und ebenfalls kurz bräunen.

Im Backrohr bei 160°C Heißluft 4 min braten. Aus dem Rohr nehmen und zudecken und noch 10 min rasten lassen. Für die Saucen überschüssiges Öl aus der Pfanne gießen, mit einem Schuss Portwein ablöschen, etwas einkochen lassen, Wildfond zugießen, reduzieren evtl. mit etwas Maizena binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SPARGELRISOTTO

ZUTATEN:

250 g grüner Spargel
250 g weißer Spargel
300 g Risottoreis
1 mittelgroße Zwiebel
3 EL Olivenöl
200 ml Weißwein
600 ml Gemüsesuppe
1 EL Petersil gehackt
3 EL frisch geriebener Parmesan
Salz
2 EL Butter



Zum Auslösen der Wildtaubenbrust rupfen sie die Federn nur im Bereich der Brust, schneiden sie am Brustbein entlang ein und lösen sie beiderseitig das Brustfleisch mit der Haut heraus.



Spargel schälen, Spargelspitzen mindestens 5 cm Länge abschneiden den Rest des Spargels klein würfelig schneiden. Beides bissfest im Dampfgarer (Spargelspitzen 8 min, Spargelwürfel 4 min) oder im Salzwasser garen. Zwiebel klein würfelig schneiden in Olivenöl glasig anbraten Risottoreis dazu und kurz durchrösten. Etwas salzen die Hälfte des Weines zugießen und unter Rühren einkochen. Nach und nach warme Gemüsesuppe zugießen und wieder einkochen. Diesen Vorgang abwechselnd mit Wein und Suppe wiederholen, bis der Risottoreis weich ist aber noch einen schön kernigen Biss hat. Spargelwürfel in 2 EL Butter anschwitzen, gehackten Petersil begeben und zum Risottoreis geben. Geriebenen Parmesan einrühren und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

GAMSRAGOUT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 kg Gamsfleisch (Schulter oder Schlögl)
 2 rote Zwiebeln (würfelig geschnitten)
 120 g Tomatenmark
 2 EL Staubzucker
 2 Knoblauchzehen
 250 ml Rotwein
 750 ml Wildfond (ersatzweise Rindsuppe)
 Rosmarin, Majoran, Lorbeerblatt
 Wacholderbeeren, Thymian
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer
 1 EL Brombeermarmelade
 Öl zum Anbraten

Gamsfleisch in 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in einem Topf mit Öl portionsweise rundum scharf anbraten. Gesamtes Fleisch aus dem Topf nehmen, Zwiebel anbraten bis er etwas Farbe hat. Tomatenmark, Staubzucker und Knoblauch gepresst dazu geben, durchrühren und anrösten. Nun mit etwas Rotwein ablöschen und einreduzieren, das ganze zwei bis dreimal wiederholen. Wichtig ist den Wein immer gut einkochen lassen bis eine sämige und sehr dunkle Flüssigkeit entsteht. Dann mit Wildfond aufgießen und aufkochen. Gamswürfel inkl. Fleischsaft, sowie die Gewürze dazu geben und durchrühren. Brombeermarmelade einrühren und das ganze 40 min köcheln lassen.

Ein ideales Gericht, dass sie bereits am Vortag vorbereiten können.

Die Semmelrolle ist bei mir immer auf Vorrat im Kühlfach, so hat man immer schnell eine Sättigungsbeilage.

Annas
TIPP



SEMMELEROLLE (SERVIETTENKNÖDEL)

ZUTATEN:

500 g Semmelwürfel
 120 g Butter
 2 Zwiebel
 4 dl Milch
 6 Eier
 Salz
 Petersil gehackt
 40 g griffiges Mehl

Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in der Butter glasig rösten. Milch mit Eiern und Salz verrühren. Gehackten Petersil mit den Semmelwürfel vermengen, Milch-Eigemisch und geröstete Zwiebel untermischen und einige Minuten ziehen lassen. Mehl untermengen und Masse auf eine Frischhaltefolie geben festdrücken und straff einrollen, damit eine schöne kompakte Rolle entsteht. Enden einklappen und mit einer weiteren Schicht Frischhaltefolie zum Fixieren der Enden umwickeln. Rollen in Wasser ca. 30 min garen oder im Dampfgarer dämpfen. Durch die Frischhaltefolie bleibt der ganze Geschmack in der Semmelrolle, weil kein Wasser an das Gargut kommt. Bereiten sie mehrere kleinere Rollen, diese können Sie auch gegart gut einfrieren oder 1 – 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.



GAMSRAGOUT



WILDENTENBRUST
mit gebratenem Sommergemüse

WILDENTENBRUST

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Wildentenbrüste
Salz, Pfeffer, Öl

Wildentenbrust mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer rundum würzen. Öl erhitzen mit der Hautseite zuerst einlegen knusprig braten, umdrehen und ebenfalls bräunen. Im Backrohr bei 160°C Heißluft 6 min braten. Aus dem Rohr nehmen und zudecken und noch 10 Min. rasten lassen.

ROSMARIN-KARTOFFEL

ZUTATEN:

500 g heurige Kartoffel
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Rosmarinzwige

Heurige Kartoffel gut abreiben und mit der Schale in große Stücke schneiden. In Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Rosmarinzwige grob teilen und alles zusammen gut vermengen. Im Backrohr bei 190°C Heißluft ca. 30 min backen bis sie schön knusprig gebraten sind.



Ab Mitte September bis Ende Dezember hat die Wildente Saison.

Das Sommergemüse kann man dann in den Herbst hinein mit Kürbis erweitern.

SOMMERGEMÜSE

ZUTATEN:

2 Zwiebel
2 Zucchini
1 roter und gelber Paprika
3 Karotten
3 feste Tomaten
1 Knoblauchzehen
1 frische Chillischote
2 EL Apfelessig
Olivenöl
1 Tasse Gemüsesuppe
100 g Pinienkerne
Salz
Pfeffer
frischer Petersil
Thymianzweig



Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und bissfest garen. Restliches Gemüse ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Knoblauch und Chilli klein würfelig schneiden. Zuerst Zwiebel leicht in Olivenöl anrösten, dann das restliche Gemüse bis auf die Tomatenwürfel dazugeben und gut durchrösten. Dann erst die Tomatenwürfel, Knoblauch, Chilli und Thymianzweig beimengen und mitrösten.

Mit Apfelessig ablöschen und einreduzieren, Gemüsesuppe zugießen und rasch einreduzieren. Dann Salz und Pfeffer würzen, Pinienkerne und gehackten Petersil beimengen.

GEROLLTER HASENLAUF

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Hasenläufe
Salz, Pfeffer, Öl
Schweinsnetz
2 Knoblauchknollen
1/4 l Wildfond
Rosmarinweig

Hasenläufe vom Knochen befreien, dickere Fleischteile einschneiden und aufklappen, damit ein schönes gleichmäßiges Fleischstück entsteht. An beiden Seiten mit Salz und frisch gemahlem Pfeffer würzen.

SEMMELKNÖDELMASSE

ZUTATEN:

250 g Semmelwürfel
60 g Butter
60 g Zwiebel
40 g klein gewürfelter Speck
2 dl Milch
3 Eier
Salz, Petersil gehackt

Für die Semmelmasse Butter schmelzen, Zwiebel glasig anbraten, Speckwürfel dazu noch kurz weiterbraten. Milch mit Eiern und Salz verrühren und über die Semmelwürfel gießen, gehackten Petersil dazu, gebratenen Zwiebel und Speck darüber und alles gut vermischen. Etwas ziehen lassen.

Masse auf 2/3 des Fleisches verteilen und einrollen. Mit Schweinsnetz gut umwickeln und mit Bindfaden zusätzlich fixieren.

Öl in Pfanne erhitzen, Roulade rundum anbraten und bei 180°C im Backrohr weiterbraten. Nach 10 Min. ungeschälte Knoblauchknollen grob zerteilt sowie Rosmarinweig beigeben und Wildfond untergießen. Weitere 35 Min. braten.

Bindfaden entfernen, Roulade aufschneiden, auf Teller anrichten und Natursafterl Knoblauchzehen und Rosmarinweigerl darüber geben.



Das Fleisch des Wildhasen ist besonders reich an Spurenelementen wie Eisen, Zink und Selen (immunstärkend).

GEBRATENE SCHUPFNUDELN

ZUTATEN:

500 g mehlige Kartoffel
40 g Grieß
200 g Mehl griffig
Salz
40 g Butter
3 Dotter
Öl zum Ausbraten

Kartoffel dämpfen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Grieß und Salz darüber streuen, eine Mulde drücken, die geschmolzene Butter eingießen und Dotter einmengen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1 cm dicke Rollen formen, 2 cm große Stücke schneiden und mit den bemehlten Handflächen Röllchen mit spitzen Enden formen. Auf ein bemehltes Blech legen. Nudeln in reichlich Salzwasser köcheln, wenn sie aufsteigen, sind sie fertig. Abseihen, etwas ausdampfen lassen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl rundum anbraten.

GEROLLTER HASENLAUF

im Natursaftl



HASENSUPPE



HASENSUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

½ Feldhase
 2 Karotten
 2 gelbe Rüben
 ¼ Sellerie
 ½ Lauch
 3 Ei Öl
 2 EL Balsamicoessig
 2 EL Zitronensaft
 ¼ L Wildfond
 1/8 L Rotwein
 1,5 L Wasser
 1/8 L Schlagobers
 Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren,
 Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Bohnenkraut
 100 g Pilze zum Garnieren

FÜR DIE EINBRENN:

3 dag Butter
 3 dag glattes Mehl

Das Hasenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte des Gemüses grob würfelig schneiden.

Öl im Topf erhitzen und den Hasen sowie das würfelig geschnittene Gemüse braun anbraten und öfters umrühren.

Mit Rotwein ablöschen und mit dem Wildfond und 1,5 L Wasser aufgießen.

Gewürze, Balsamicoessig sowie Zitronensaft hinzufügen und ca. 1 Stunde sieden lassen.

In der Zwischenzeit das restliche Gemüse in feine Streifen schneiden.

Das weich gegarte Hasenfleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Suppe durch ein Sieb passieren und überkühlen lassen.

Für die Einbrenn:

Butter im Topf zergehen lassen, glattes Mehl beigegeben, verrühren und nussbraun anrösten.

Mit dem Hasenfond aufgießen und mit dem Schneebesen glatt rühren.

Das in Streifen geschnittene Gemüse in der Hasensuppe weich kochen und anschließend das Hasenfleisch dazu geben. Zum Schluss mit Obers verfeinern und mit gerösteten Pilzen anrichten.

Rezept von Christoph Wurdinger,
Leiter der Schulküche der HLBLA St. Florian



WILDBRET

vom Jäger aus Ihrer Region

Das hochwertige Fleisch von heimischen Wildtieren in Top-Qualität gibt es das ganze Jahr über. Die Jagd unterliegt natürlich auch strengen Regelungen, wie den gesetzlich vorgeschriebenen Abschussplänen, welche auch zum Schutz der Wildtiere eingehalten werden müssen. Daher gibt es beim Wild und frischem Wildbret, anders als bei Nutztieren, jahreszeitliche Einschränkungen.

Gejagt wird ab Mai Reh- und Rotwild bis zum Jahresende, ab September die Wildente, das Rebhuhn im Oktober, Hase und Fasan von Oktober bis Ende Dezember. Wildschwein steht ganzjährig zur Verfügung.

Um den Verkauf von heimischem, frischem und regionalem Wildbret aus freier Wildbahn anzukurbeln und für Jedermann einfach zugänglich zu machen, wurde die Plattform Wildes (Ober) Österreich ins Leben gerufen.

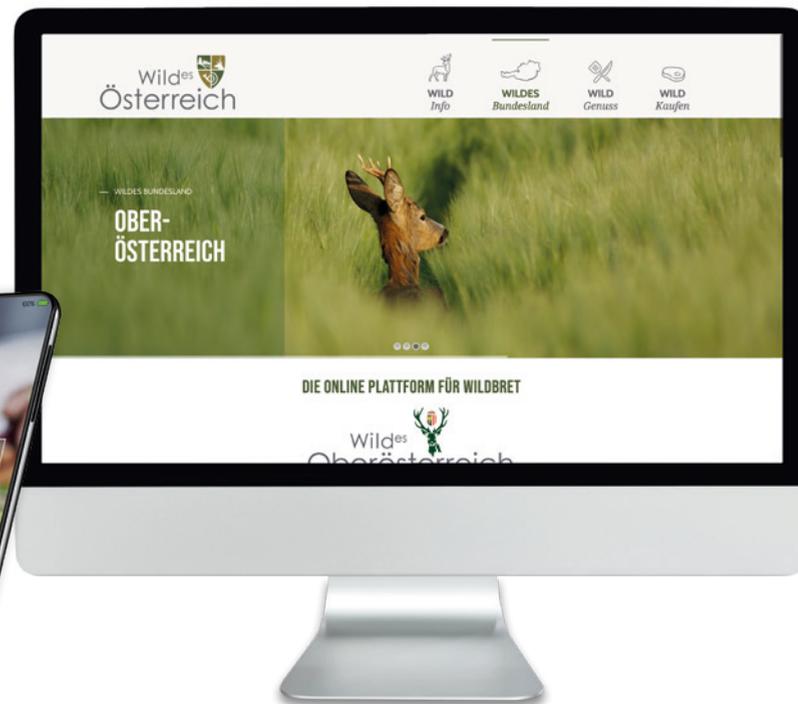
Wildes Oberösterreich



 wild-oberoesterreich.at



Mit
eigener
APP



Wildbret aus den heimischen Jagdrevieren ist ein natürliches Lebensmittel und bietet viele Vorteile für eine gesunde und umweltbewusste Ernährung. Als regionales Produkt ist Wildbret frei von Transport- oder Schlachtstress und zudem eine umweltschonende Alternative zu anderen Fleischsorten, da kurze Transportwege den ökologischen Fußabdruck geringhalten.

Wildbret enthält gesundheitsfördernde Omega-3-Fettsäuren und wertvolle Spurenelemente. Die feinfaserige Struktur sowie der geringe Fett- und Bindegewebeanteil sind charakteristisch für Wildfleisch, wodurch ihm große Beliebtheit in der Hauben- und Diätküche zukommt. Zugleich ist Wildfleisch einfach in der Zubereitung und gelingt auch Anfängern. 

Mit der neuen Online-Plattform WILDES ÖSTERREICH samt eigener Handy-APP werden Anbieter von heimischem Wildbret und naturbewusste Genießer zusammengeführt. Alle Anbieter verpflichten sich dabei, ausschließlich regionales Wildfleisch aus den heimischen Revieren anzubieten. Die Plattform wurde gemeinsam mit JAGD ÖSTERREICH entwickelt. Um die Herkunft noch stärker zu unterstreichen, wurden daher für jedes Bundesland eigene Marken geschaffen. Das erlaubt es den Oö. Jägerinnen und Jägern, ihr Wildbret künftig über das Label „Wildes Oberösterreich“ zu vermarkten.

Die Online-Plattform bietet neben dem Vernetzungstool und der Interaktivkarte auch zahlreiche Informationen, Ernährungstipps und Tricks zur Zubereitung von Expertinnen und Experten der wilden Küche.

So wird beispielsweise genau erklärt, welches Teilstück sich für die einzelnen Rezepte und Zubereitungsarten eignen.

Mit kurzen Videos soll die Lust auf Wildbret gesteigert und der Einstieg in die Kunst der wilden Küche erleichtert werden. 

www.wild-oberoesterreich.at



Regionale Wertschöpfung

Je nach Region können saisonal Reh, Wildschwein, Hirsch, Gämse, Hase, Fasan oder auch Ente bei ausgesuchten Fleischhauern, Wildbrethändlern oder eben bei den regionalen Jägerinnen und Jägern bezogen werden.

Fragen Sie doch einfach bei der Jägerschaft in Ihrer Gemeinde oder nutzen Sie die Online Plattform Wildes Österreich um Wildbret zu

erwerben und tragen damit zur regionalen Wertschöpfung des jagdlichen Handwerks bei.



Neugierig? Hier finden Sie viele Informationen rund um die Jagd und zum Thema Wildbret:

www.wild-oesterreich.at
www.wild-oberoesterreich.at
www.fragen-zur-jagd.at
www.ooeljv.at/tv (OÖ Jagd TV)
www.ooeljv.at
www.jagd-oesterreich.at



Ausgezeichnete Gastronomie

Die Wildbretplakette des OÖ. Landesjagdverbandes „Ausgezeichnete Wildgerichte aus OÖ. Revieren“ wird nur an ausgewählte Restaurants und Gasthäuser mit hervorragender, regionaler Wildbretküche verliehen.

Grundvoraussetzung ist, dass Wildgerichte nicht nur zu Wildbretwochen im Herbst auf der Speisekarte stehen, sondern das ganze Jahr über angeboten und Wildbret nur aus heimischen Jagdgebieten bezogen wird.

Gastronomie ist ein wichtiger Partner!

Mit dieser Auszeichnung wird das genussvolle Veredeln von hochwertigem Wildbret aus der Region gewürdigt und die gute Zusammenarbeit zwischen der Jägerschaft und den Wirten

hervorgehoben. Die Gastronomie ist ein wichtiger Partner für die heimische Jägerschaft und garantiert, dass oberösterreichisches Wild in erstklassiger Verarbeitung und Qualität auf die Teller der Gäste kommt.

Heimisches Wild wie Reh, Hasen oder Fasane werden auf die unterschiedlichste Weise und je nach Wirtshaus und Restaurant traditionell oder auch modern interpretiert zubereitet. Lassen Sie sich mit leckeren Wildspezialitäten verwöhnen!

Alle ausgezeichneten Gastronomiebetriebe finden Sie auf unserer Website:

www.oeljv.at



Die neue Wildbretplakette des OÖ. Landesjagdverbandes

OÖ LANDESJAGDVERBAND

Schloss Hohenbrunn

Hohenbrunn 1 | AT-4490 St. Florian

TEL: + 43 (0)7224 20083

FAX: + 43 (0)7224 20083-15

E-MAIL: office@oeljv.at

WEB: www.oeljv.at

